KAISERLICHES  PATENTAMT.

AUSGEGEBEN DEN 18. OCTOBER 1882.

PATENTSCHRIFT

— № 19558 —

KLASSE 6: BIER, BRANNTWEIN, WEIN, ESSIG UND HEFE.

FRIEDRICH WILHELM REICHENKRON IN CHARLOTTENBURG.

Verfahren zur Herstellung von Berliner Weifsbier.

Patentirt im Deutschen Reiche vom 11. September 1881 ab.

Dieses Verfahren bezweckt die Herstellung von Berliner Weifsbier aus condensirter Weifsbierwürze, derart, dafs sich jeder Laie mittelst der in verlötheten Blechbüchsen verpackten condensirten Würze das Weifsbier selbst herstellen kann.

Es ist dies von besonderem Werth, da sich das fertige Weifsbier nicht auf weitere Strecken versenden läfst, indem die Fässer oder Flaschen durch Entwickelung von Kohlensäure leicht zerplatzen oder das Weifsbier sauer wird.

Das neue Verfahren zur Herstellung von Weifsbier ist folgendes:

Zuerst wird eine condensirte Weifsbierwürze hergestellt, die ungefähr eine syrupähnliche bräunliche Flüssigkeit bildet.

Diese condensirte Würze wird erhalten, wenn man die nach dem gewöhnlichen Maischverfahren hergestellte Würze sofort von den Trebern in ein Gefäfs laufen läfst, aus welchem sie nach und nach in einem Vaccum-Apparat gebracht und hier bei einer Temperatur von 68 bis 73° C. bis zur Syrupdicke eingedampft wird.

Diese auf solche Weise erhaltene eingedickte Würze wird in Blechbüchsen, welche luftdicht verschlossen werden können, gefüllt und so an die Consumenten verschickt.

Damit sich die Würze beim Versand besser conservire, kann man pro 1/2 l derselben 3 g Salycilsäure, in Spiritus vini gelöst, zusetzen.

Als ferneres Zubehör, um aus dieser condensirten Weifsbierwürze das eigentliche Getränk zu bereiten, dient geprefste Weifsbierhefe, welche man entweder in einem besonders abgetheilten Raum der die eingedickte Würze enthaltenden Blechbüchse aufbewahren oder als besonderes Packet derselben beigeben kann.

Um aus dieser condensirten Würze Weifsbier herzustellen, verfahre man in folgender Weise:

Beispielsweise nehme man 14 l der condensirten Würze, ein Quantum, welches hinreichend zur Herstellung von 150 l des besten Berliner Weifsbiers ist, und lasse davon 3 l in ein kleines Gefäfs ab. Die übrigen 11 l werden alsdann in 15 l kochenden Wassers aufgelöst und 75 l kaltes Wasser dazu gegossen.

Diese so gewonnenen 100 l aufgelöste Weifsbierwürze werden bei einer Temperatur von 20° C. ungefähr 10 pCt. Extractgehalt nach dem Balling'schen Saccharometer haben. Jetzt nimmt man von dieser Lösung 5 l, bringt 500 g geprefster Weifsbierhefe hinzu und schüttet diese Mischung unter stetigem Umrühren in die aufgelöste Weifsbierwürze.

Nachdem die ganze Masse innig gemischt ist, bleibt sie ruhig stehen. Es bildet sich ungefähr nach Verlauf von 4 Stunden auf der Oberfläche der Flüssigkeit ein dicker, weifser Schaum, der eine Folge der beigegebenen Hefe ist. Dieser Schaum wird immer dichter und dicker, das Bier kommt ins Kräuseln, bis endlich nach 48 Stunden das Bier abgegohren ist; hierbei hat sich der dicke weifse Schaum so verändert, dafs er ein gelbartiges, teigartiges Aussehen erhält und in diesem Zustande die frische Hefe bildet.

Zu diesem Zeitpunkt ist die Hauptgährung vorüber. Jetzt löst man die zu Anfang der Operation zurückbehaltenen 3 l condensirter Würze in 4 l kochenden Wassers auf, giefst 15 l kaltes Wasser hinzu und vermischt mit dieser

Lösung ungefähr den dritten Theil der auf dem aufgegohrenen Bier schwimmenden frischen Hefe, so dafs die ganze Mischung ungefähr 22 l ist. Zur Einleitung der Gährung bleibt diese Mischung ungefähr 3 Stunden, je nach Jahreszeit und Temperatur, ruhig stehen.

Mittlerweile wird das schon abgegohrene Bier in ein anderes Gefäfs klar abgelassen, wobei man beachten mufs, dafs die am Boden des ersten Gefäfses befindliche Unterhefe nicht mit aufgerührt werde.

Zu diesem klaren Bier wird die zuletzt genannte Quantität von 22 l mit frischer Oberhefe in Gährung befindlicher Lösung zugesetzt und nun das farbige Weifsbier, nachdem es tüchtig durchgerührt ist, sofort auf Flaschen abgezogen. Das auf Flaschen gefüllte Bier mufs natürlich in einem kühlen Keller aufbewahrt werden, und müssen die Korke durch Zubinden gegen Abspringen gesichert sein. Selbstverständlich mufs das angegebene Verhältnifs nicht zur Anfertigung gröfserer Mengen Weifsbier beibehalten werden.

Patent-Anspruch:

Ein Verfahren zur Herstellung von Berliner Weifsbier aus condensirter (eingedickter) Weifsbierwürze, welches darin besteht, dafs man zuerst condensirte Würze in einer kleinen Quantität kochenden Wassers auflöst, dann mit einer passenden gröfseren Quantität kalten Wassers vermischt, hierauf in genügendem Mafse Weifsbierhefe zusetzt und dem so gewonnenen Product ein kleines Quantum in kochendem Wasser aufgelöster condensirter Würze, welches mit einem Drittel der aus der ersten Operation gewonnenen frischen Hefe in Gährung versetzt ist, unter stetem Umrühren zugiebt, um endlich das fertige Weifsbier direct auf Flaschen zu ziehen.

Berlin. Gedruckt in der Reichsdruckerei.